

# Peñafalcón 2012

## Selección **Fernando Esteso**

Selección limitada 1590 días en barrica



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**RIBERA DEL DUERO**

- Selección limitada - 1600 Botellas
- Añada: 2012.
- Envejecimiento: 1590 Días en barrica de roble americano y francés
- D.O.: Ribera del Duero.
- Variedad: Tempranillo 100%.
- Alcohol: 15,5%vol
- Premios: Gran oro internacional(International wine & spirit awards2021)  
Gran oro internacional(Catavinum World wine & spirits competition 2023)

Peñafalcón 2012 selección Fernando Esteso es una elección única entre muchos Grandes Vinos de diferentes regiones de prestigio, después de un exhaustivo proceso de cata por el célebre y amante del mundo del vino Fernando Esteso, se nos presenta un tinto Ribera del Duero de la añada 2012, con una larga crianza de 1590 días en barricas de roble americano y francés, convirtiéndolo en un vino intenso de complejos matices aromáticos, en cuanto al paladar presenta un refinamiento excelente reflejando un tanino sedoso y maduro que marca su paso en el trago impregnando la boca de diversos matices con un final largo y persistente, convirtiéndolo en un vino elegante y atractivo.

### Notas de cata:

**Fase visual** →→ Vino tinto, de color rojo rubí intenso, con notas teja digno de su lento envejecimiento en barrica, en el que al mover la copa presenta densos lagrimones por toda la superficie que reflejan su alto carácter glicérico, limpio y brillante.

**Fase olfativa** →→ Se nos presenta un vino de intensidad alta en el que se aprecia su aroma a distancia, al agitar la copa desprende atractivos aromas frutales a pesar de su largo envejecimiento, fruta sobre madurada, ciruela compotada, mora e higo, al fondo aparecen matices especiados, nuez moscada, vainilla, tostados y chocolate negro, todo ello perfectamente integrado. En resumen una nariz intensa, elegante, compleja y atractiva.

**Ataque** →→ En boca se presenta una entrada potente y madura, al avanzar notamos como llega a todos los rincones del paladar produciendo una explosión de sabores debido a su concentración glicérica y sus taninos maduros, siendo muy suave, dando una sensación untuosa y a la vez notable. Al final del trago nos presenta una larga persistencia dejando impregnada lengua y paladar de todos sus sabores durante un largo tiempo.

En resumen hablamos de un vino que estará a la altura de cualquier ocasión especial, que te acompañara con los entrantes, comida y postre, y combinará de lujo con los maridajes mas intensos, ya que estos no borrarán el rastro del vino en tu boca, el verdadero espectáculo viene dado con la combinación de guisos y carnes fuertes dignas de eventos y celebraciones especiales, en las que únicamente te preocupara que tu copa no esté vacía. Un vino elegante redondo y goloso seleccionado por el célebre y amante del mundo del vino Fernando Esteso.

- Selección limitada 1600 botellas -